



alesia
MEDITERRÁNEO

Menú diseñado por el Chef: Alejandro Cuatepotzo

1er Tiempo

Mezze frío
hummus, jocoque y babaganoush
tabbouleh, vegetales encurtidos,
aceitunas, acompañados
de pan árabe y lechuga.

2o Tiempo

Tartar de atún
con pan de masa madre,
aguacate y hojuelas de chile.

3er Tiempo

Ensalada griega
con queso feta, tomates
y aceitunas.

4to Tiempo

Almeja chocolata a la portuguesa
con vino blanco, cilantro,
ajo y limón.

5to Tiempo

Pesca del día a la meuniére
con alcaparras, ajo,
limón y almendras
acompañado de ensalada verde.

6to Tiempo

Magret de pato madurado
con verduras a la parrilla.

7mo Tiempo

Tiramisú
con queso de cabra y helado
de yogur.

Bebidas (en caso de seleccionarse)

4 copas de vino.